

N° déclaration d'existence : 82 26 000 12 26

DATE	Le 04 avril 2022
	A Suze la Rousse
COUT TTC	**258,00 €uros TTC**
Coût HT	215,00 €uros HT
Durée	7 heures
Coût Heure/Stagiaire	30,71 €uros HT
Effectif minimum :	8
Effectif maximum :	25



Savoir déguster les Fromages

Public concerné

► Professionnels de la production, de la commercialisation, du marketing, de la restauration, de la sommellerie, de la distribution agro-alimentaire, experts, personnes en reconversion professionnelle

Pré-requis :

► Aucun

Objectifs du stage :

► Comprendre la fabrication et l'affinage des produits fromagers. Leurs composants et leurs apports alimentaires. Différencier les critères qualitatifs de chaque famille et savoir déguster les fromages.

Moyens pédagogiques mis en œuvre

► Exposés théoriques - Documents pédagogiques – Diaporama- Travaux pratiques

Moyens d'encadrement

► L'Université du Vin assure l'organisation et l'encadrement pédagogique. Elle garantit la qualité de l'enseignement et le recrutement d'intervenants spécialisés. En matière de dégustation et d'analyse sensorielle, l'Université du Vin capitalise 30 ans de travail d'enseignement et de jury.

Modalités d'évaluation à l'issue de la formation :

►Chaque participant est consulté quant aux notions acquises et leur application possible dans le travail

►Une synthèse de l'évaluation des acquisitions est réalisée soit oralement lors d'un échange intervenant / stagiaires soit sous forme de questionnaire écrit individuel en vue de la validation de l'apprentissage.

►Remise aux stagiaires d'un questionnaire de satisfaction en fin de formation.

A l'issue de la formation :

►Remise au stagiaire d'une attestation de formation.

Modalités pratiques :

► Lieu des cours : Université du Vin à Suze la Rousse.

► Accessibilité : L'accessibilité des locaux et de la formation possible pour les personnes en situation de handicap. L'équipe de l'Université du Vin se tient à votre disposition, en amont de la formation, pour mettre en œuvre les mesures d'accompagnement nécessaires.

► Délai d'accès : Etude des dossiers par l'organisme de formation et acceptation dans la limite du nombre de participants maximum prévu et des prérequis éventuels. L'Université du Vin se réserve le droit d'accepter les candidatures jusqu'à la veille de la formation et sous réserve d'une solution de financement assurée et justifiée.





Programme

1. Aspects généraux sur la connaissance des fromages

2. La fabrication des fromages : diaporama et vidéo.

3. Définition d'un fromage : microstructure, les différentes phases : trame protéique, grasse et hydrosoluble, éléments de composition et valeur nutritive.

4. Biogenèse des arômes : glycolyse, protéolyse, lipolyse.

5. De la biodiversité micro biologique à la diversité des arômes.

6. La classification des fromages français au lait de vache, brebis et chèvre en fonction de leur élaboration.

7. Les apports alimentaires et hygiéniques du fromage.

8. Travaux pratiques

- La méthodologie de la dégustation : les saveurs et sensations trigéminales, la texture, les odeurs et arômes.

- Présentation d'une fiche d'évaluation sensorielle et de description aromatique (classification des arômes par famille)

- Découverte et dégustation de différents fromages

Documents : polycopie des exposés, fiche de dégustation des fromages, fiche d'évaluation fromages et *vins*



Université du Vin - Le Château
26790 Suze-La-Rousse - France
Tél. +33 (0)4 75 97 21 30
contact@universite-du-vin.com
universite-du-vin.com

SIRET : 324 249 937 00016 / CODE APE : 9499Z / N°TVA : FR67 324 249 937
DOMICILIATION BANCAIRE CRCA DRÔME ENT. MONTÉLIMAR : 13906 00175 24621609000 94